



LE PÈRE REMY

IGP Val de Loire Cabernet Franc

Sans sulfites ajoutés

2019



SOUPLE
et
LÉGER

« UNE VITICULTURE QUI RÉVÈLE LE MEILLEUR DE LA VIGNE »

Petit-fils du fondateur de la Maison Remy Pannier, Maurice était l'aventurier de la famille. Son dynamisme et son audace l'auraient très certainement motivé à lancer cet IGP Val de Loire sans sulfites ajoutés élaborés à partir du cépage rouge emblématique de Loire, le Cabernet Franc. Avec ces vins, nous choisissons de remplacer les sulfites par des levures sélectionnées, les insecticides de synthèse par de l'argile, les fertilisants par des engrais verts favorisant le développement de la biodiversité et les désherbants par notre troupeau de moutons d'Ouessant.



L'AVIS DE PIERRE CHARON L'œnologue de la Maison

« Après une macération courte de 8 jours qui permet l'extraction de la couleur et des arômes, la vinification est conduite à température contrôlée. Pour éviter tout risque d'oxydation, nous utilisons un gaz neutre qui limite le développement de mauvaises levures pouvant altérer le vin sans utiliser de sulfites. Toute la fraîcheur et le fruité du vin sont donc conservés. »

Temps d'élevage : 6 mois en cuve inox thermorégulée

LE VIGNOBLE

Sélection de parcelles situées sur les Appellations Anjou et Saumur. Les vignes sélectionnées connaissent sur ces terroirs argilo-calcaires, une légère contrainte hydrique qui, conjuguée à un rendement maîtrisé, offre une belle maturité des tanins.

LA DÉGUSTATION

La robe rouge intense, traduit une belle puissance sur des notes de fruits noirs compotés (cassis, mûre) et d'épices. La bouche est élégante et veloutée sur des notes de fruits noirs,



Cabernet Franc



14 - 16°C



13% alc.



6 ans

**Sucres résiduels
1gr/L.**

ACCORD METS/VIN

